

SOUS-VIDE

Basiskurs der modernen Sous-vide-Küche



Mehr Effizienz, optimierte Abläufe, gleichmässige Ergebnisse und handfeste wirtschaftliche Vorteile: Sous-vide punktet mit vielen Qualitäten und setzt sich in allen Bereichen der Gastronomie immer stärker durch. Für die Verwendung qualitativ hochwertiger Lebensmittel werden immer präzisere Methoden verwendet, um diese möglichst optimal zu garen. Wir zeigen dir, wie du die verschiedenen Technologien optimal einsetzt, beste Aromen und Texturen erzielst und Kosten einsparst. Zudem lernst du, wie du die vorproduzierten Lebensmittel ideal lagerst und regenerierst.

ZIELGRUPPE

Dieser Workshop eignet sich für Köche in Restaurants, Hotels, Heimen, Spitälern und in der Gemeinschaftsverpflegung.

INHALTE

- Was ist „Sous-vide“ und was sind die Vorteile dieser Technik?
- Voraussetzung für Sous-vide: Perfekte Hygienebedingungen
- Prozessoptimierung: Entzerrung durch Pasteurisation
- Das Sous-vide-Menü
- Umsetzung von Sous-vide in der Praxis: Welche Technologie wird benötigt?

Alle Inhalte des Workshops werden in einer individuellen Kursdokumentation festgehalten und dem Teilnehmer im Anschluss mitgegeben.

KURSFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Kursort: Chefmanship Centre
Thayngen

Uhrzeit: 09:00 – 15:30 Uhr

Teilnehmerzahl: Max. 15 Personen

Kosten: Preis pro Person CHF 290.–
(inkl. Verpflegung)

Hinweis: Kochbekleidung mitbringen

TERMINE

Di., 16.02.2021

Di., 16.11.2021

DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung
von Unilever Food Solutions

JETZT ANMELDEN

Faxe uns deine Anmeldung an: **052 645 61 13**

Melde dich online an unter: **www.ufs.com/workshops**

Oder schicke uns deine Anmeldung per E-Mail an: **chefmanship.ch@unilever.com**

Bei Rückfragen erreichst du uns telefonisch unter: **052 645 60 05**

ICH MÖCHTE GERNE AM WORKSHOP „SOUS-VIDE“ TEILNEHMEN AM:

Di., 16.02.2021

Di., 16.11.2021

Ich bin bereits Kunde von Unilever Food Solutions und werde betreut von: _____

Ich bin noch kein Kunde von Unilever Food Solutions.

MEINE DATEN:

Vorname: _____ Name: _____

Betrieb: _____

Anschrift: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____ Telefax: _____

E-Mail: _____ Kunden-Nr.: _____

MEINE FUNKTION:

- Geschäftsleitung Küchenleitung
 Einkauf Auszubildende/-r
 Koch/Köchin
 Sonstige: _____

MEIN BETRIEB GEHÖRT ZUM BEREICH:

- Hotel Restaurant
 Freizeitgastronomie Heime/Spitäler
 Betriebsverpflegung Schulen/Kitas
 Snackbar/Take-away
 Andere: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.



Chefmanship[®]
Centre